Sottimano

Currá, Barbaresco DOCG

, 750 ml

Italy,

9911400115

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.5 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Rotwein-Risotto mit Steinpilzen

Gegrillter Thunfisch mit Tomaten-Oliven-Sauce

Geschmortes Kaninchen mit Rosmarin und jungen Gemüsen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Sebastian Bordthäuser: Der 2014 Currá ist ein klassischer Barbaresco mit jugendlich herbemTannin und ausladender Frucht. Mit viel Saft und Schmelz besticht er im Antrunk und ist unterlegt mit Aromen nach Speck, Lorbeer und Wacholder. Seine transparente Frische und filigrane Säurestruktur akkreditieren ihn zum perfekten Barbaresco für den jetzigen Verzehr - oder für die Wartezeit, bis die 2016er reif sind.

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2021 Currá zeigt sich in der Nase von seiner dunkelfruchtigen Seite und dekliniert 50 Shades of Kirschen und dunklem, kraftvollen Kern. Neben der Kirsch-Klaviatur werden dunkle Früchte wie Maulbeeren und Brombeeren bemüht, dazu kommen hochprozentige Bitterschokolade, dunkler Tabak und etwas Leder. Aromatisch balanciert durch milde Gewürze wie schwarzen Kardamom und Piment zeigt er sich bereits in der Jugend als kleines Kraftpaket.

Mund:

Kraftvoll und dicht ist er auch im Antrunk: Der markante Gerbstoff ist fest und chewy, sodass man meint, man könne den Wein förmlich kauen. Fleischig herb mit aromatisch hochfeiner Bitternote ist die rubinschimmernde Frucht fest eingefasst in die dichte Struktur des Weines. Befeuert von der reifen, hell leuchtenden Säure wird er rasant beschleunigt und lässt den Becher schnell nachfüllen. Auch der Currá trinkt sich am besten ab drei bis fünf Jahren Flaschenreife an, macht aber auch jung genossen aus den großen Gläsern viel Freude.